FW313T002

Mikroaaltouuni

käyttöopas

ajattele mahdollisuuksia

Kiitos, että ostit tämän Samsung-tuotteen.
Jos haluat lisää palveluita, rekisteröi tuotteesi osoitteessa:

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

oppaan käyttö

Kiitos kun olet hankkinut SAMSUNG-mikroaaltouunin.
Käyttöoppaassa on tärkeitä turvallisuusohjeita ja uuden nopean uunin käyttöön ja huoltoon liittyviä ohjeita.
Ennen kuin käytät mikroaaltouunia, lue tämä opas ja säilytä se tulevaa tarvetta varten.

turvallisuusohjeet

- Ennen kuin käytät laitetta, lue tämä käyttöopas huolellisesti ja pidä se tallessa laitteen lähellä tulevaa tarvetta varten.
- Käytä tätä laitetta ainoastaan siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu ja noudata tässä käyttöoppaassa annettuja ohjeita. Tämä laite ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein. Tämän oppaan varoitukset ja turvallisuusohjeet eivät kata kaikkia mahdollisia olosuhteita ja tilanteita. On omalla vastuullasi käyttää tervettä järkeä ja toimia varovasti ja huolellisesti, kun asennat, ylläpidät ja käytät tätä laitetta.
- Koska seuraavat käyttöohjeet koskevat useita eri malleja, oman mikroaaltouunisi ominaisuudet saattavat poiketa ohjeessa kuvatuista ja jotkin varoitusmerkit eivät välttämättä koske käyttämääsi laitetta. Jos sinulla on jotakin kysyttävää, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen tai etsi ohjeita ja muita tietoja osoitteesta www.samsung.com.

Tärkeitä turvallisuusmerkintöjä ja varotoimenpiteitä

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia merkkejä:

⚠ VAROITUS	Vaarat tai vaaralliset toimenpiteet, jotka voivat johtaa **vakaviin henkilövahinkoihin tai kuolemaan**.
⚠ VAARA	Vaarat tai vaaralliset toimenpiteet, jotka voivat johtaa **pieniin henkilö- tai omaisuusvahinkoihin**.
⚡ VAARA	Noudata mikroaaltouunia käyttäessäsi näitä turvallisuuteen liittyviä perusohjeita, jotta voisit välttyä tulipaloilta, räjähdyksiltä, sähköiskuilta tai henkilövahingoilta.

	ÄLÄ toimi näin.
	ÄLÄ pura.
	ÄLÄ koske.
	Noudata ohjeita tarkasti.
	Irrota virtajohto pistorasiasta.
	Varmista, että laite on maadoitettu, jotta et saisi sähköiskua.
	Soita huoltoliikkeeseen ja pyydä sieltä apua.
	Huom.
	Tärkeää

VAROITUS Tärkeitä, asennukseen liittyviä varoituksia

Kytke virtajohto sille soveltuvaan pistorasiaan ja käytä pistorasiaa ainoastaan tälle laitteelle. Kytke virtajohto pistorasiaan tiukasti. Älä käytä jatkojohtoa.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta ja jos annat laitteen jakaa pistorasian käyttämällä jatkopistorasiaa tai jatkojohtoa, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.
- Älä käytä muuntajaa. Seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Laitteen saa asentaa ainoastaan pätevä asentaja tai huoltoliike.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku, tulipalo, räjähdys, ongelmia laitteen toiminnassa tai henkilövahinko.

Älä asenna tätä laitetta lämmittimien tai herkästi syttyvien aineiden läheisyyteen.
Älä asenna tätä laitetta kosteaan, rasvaiseen tai pölyiseen paikkaan tai sellaiseen paikkaan, jossa laite altistuu suoralle auringonvalolle tai vedelle (esim. sadepisaroille).
Älä asenna tätä laitetta sellaiseen paikkaan, jossa saattaa esiintyä kaasuvuotoja.

- Seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Laitetta ei ole tarkoitettu asennettavaksi ajoneuvoihin, asuntovaunuihin tai muihin näiden kaltaisiin kulkuneuvoihin.

Tämä laite tulee maadoittaa asianmukaisesti.
Älä maadoita laitetta kaasuputkeen, muoviseen vesiputkeen tai puhelinlinjaan.

- Seurauksena saattaa olla sähköisku, tulipalo, räjähdys tai ongelmia laitteen toiminnassa.
- Älä milloinkaan kytke laitetta sellaiseen pistorasiaan, jota ei ole maadoitettu oikein ja varmista aina yhteensopivuus paikallisten ja kansallisten koodien kanssa.

VAARA Asennukseen liittyviä vaaroja

Laite tulee asentaa siten, että virtajohdon voi kytkeä helposti irti pistorasiasta.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähkövuodosta johtuva sähköisku tai tulipalo.

Asenna laite sellaiselle tasaiselle ja kovalle alustalle, joka kestää laitteen painon.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, laitteessa saattaa esiintyä outoa värinää, ääniä tai käyttöongelmia.

Asenna laite niin, että sen ja seinän väliin jää riittävästi tilaa.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla ylikuumenemisesta johtuva tulipalo.

Jätä uunin yläosan päälle riittävästi tyhjää tilaa.

VAROITUS Tärkeitä, sähköön liittyviä varoituksia

Poista virtaliitännöistä ja kytkentäkohdista säännöllisesti, kuivaa liinaa käyttäen kaikki niihin kuulumattomat aineet, esimerkiksi pöly ja vesi.

- Irrota virtajohto pistorasiasta ja puhdista se kuivalla liinalla.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Kytke virtajohto pistorasiaan oikeassa asennossa siten, että johto osoittaa lattiaa kohti.

- Jos kytket virtajohdon pistorasiaan siten, että johto osoittaa päinvastaiseen suuntaan, johdon sisällä olevat johtimet saattavat vaurioitua ja seurauksena voi olla sähköisku tai tulipalo.

Kytke virtajohto pistorasiaan tiukasti. Älä käytä vaurioitunutta virtajohtoa tai pistoketta tai löysää pistorasiaa.

- Seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Älä vedä virtajohtoa äläkä taivuta sitä liikaa.
Älä väännä tai solmi virtajohtoa.
Älä ripusta johtoa minkään metalliesineen päälle äläkä aseta johdon päälle painavia esineitä tai pidä johtoa esineiden välissä. Älä myöskään työnnä johtoa laitteen takana olevaan tilaan.

- Seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Kun irrotat virtajohdon pistorasiasta, älä vedä suoraan johdosta.

- Irrota johto pistorasiasta vetämällä pistokkeesta.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Jos laite tai johto vaurioituu, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

VAARA Sähköön liittyviä vaaroja

Irrota pistoke pistorasiasta ukkosmyrskyjen aikana tai jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

VAROITUS Tärkeitä, käyttöön liittyviä varoituksia

Kaasuvuodon (esimerkiksi propaani, nestekaasu tms.) sattuessa tuuleta tilat välittömästi äläkä koske pistokkeeseen. Älä koske laitteeseen äläkä virtajohtoon.

- Älä käytä tuuletinta.
- Kipinä voi aiheuttaa räjähdyksen tai tulipalon.

Varmista, ettei laitteen luukku, lämmitin tai mikään muu osa osu vartaloosi ruoanvalmistuksen aikana tai heti sen jälkeen.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla palovamma.

Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisällä oleviin vastuksiin ei pidä koskea.

Jos siirrät vastuksia, käytä tähän tarkoitukseen sopivia välineitä ja laitteen mukana tulevia suojakäsineitä. Varmista myös, että lämpötila on laskenut riittävästi laitteen käytön jälkeen (odota vähintään 10 minuuttia grilliä tai yhdistelmätilaa käytettyäsi).

Käytä AINA grillikintaita, kun otat ruokaa uunista, jotta et saisi palovammoja.

Seiso käsivarren etäisyydellä uunista sen luukkua avatessa.
Syy: Uunista tuleva kuuma ilma tai höyry saattaa polttaa ihoa.

Ole huolellinen käsitellessäsi juomien säilytysastiaa lämmityksen jälkeen, sillä neste saattaa kiehahtaa mikroaaltouunissa viiveellä räjähtävin seurauksin. Tästä aiheutuva vaara voidaan estää seuraavasti: anna ruoan ja juoman AINA seistä ainakin 20 sekuntia uunin virran katkaisemisen jälkeen, jotta lämpötila pääsee tasaantumaan. Hämmennä ruokaa tarvittaessa lämmityksen aikana ja AINA lämmityksen jälkeen. Jos poltat itsesi, noudata seuraavia ENSIAPUOHJEITA:

- Kasta poltettu alue kylmään veteen ainakin kymmeneksi minuutiksi.
- Peitä puhtaalla ja kuivalla kääreellä.
- Älä käytä voiteita, öljyjä tai nestemäisiä hoitoaineita.
- Ota yhteyttä lääkäriin

Jos laitteen virtajohto on vahingoittunut, valmistajan, sen valtuuttaman huoltoliikkeen tai pätevän ammattilaisen tulee vaihtaa johto, jotta vaaratilanteilta voitaisiin välttyä.

Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

Raakoja kananmunia ja kokonaisia keitettyjä kananmunia ei saa lämmittää mikroaaltouunissa, sillä ne saattavat räjähtää jopa lämmityksen jälkeen.

VAROITUS: Palovammojen välttämiseksi tuttipullot ja vauvanruokapurkit on ravistettava tai niiden sisältöä on hämmennettävä ja niiden lämpötila on tarkastettava ennen käyttöä.

VAROITUS: Anna lapsen käyttää uunia ilman valvontaa ainoastaan silloin, jos hänelle on annettu riittävät ohjeet ja jos lapsi pystyy käyttämään uunia turvallisesti ja ymmärtää sen väärään käyttöön liittyvät vaarat.

VAROITUS: Jos laitetta käytetään yhdistelmätilassa, lapset saavat käyttää uunia vain aikuisten valvonnassa uunin korkean lämpötilan vuoksi.

Tämä laite ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein.

VAROITUS: Osat saattavat kuumeta käytön aikana. Palovammojen välttämiseksi pienet lapset on pidettävä turvallisella etäisyydellä uunista.

VAROITUS: Sammuta laite, ennen kuin vaihdat sen lampun, jotta et saisi sähköiskua.

Älä koske pistokkeeseen, kun kätesi ovat kosteat.

- Seurauksena saattaa olla sähköisku.

Älä sammuta laitetta irrottamalla virtajohtoa silloin, kun laite on toiminnassa.

- Pistokkeen kytkeminen takaisin pistorasiaan saattaa aiheuttaa kipinän ja sähköiskun tai tulipalon.

Pidä kaikki pakkaustarvikkeet täysin poissa lasten ulottuvilta, sillä ne voivat olla vaarallisia lapsille.

- Jos lapsi laittaa pussin päähänsä, hän saattaa tukehtua.

Tämä laite ei ole tarkoitettu fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneiden eikä kokemattomien henkilöiden (mukaan lukien lapset) käytettäväksi, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole läsnä tai opastanut heitä käyttämään laitetta oikein.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku, palovamma tai jokin muu vaurio.

Älä milloinkaan käytä tätä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla tulipalo.

Avaa sinetöidyt pakkaukset (tutti- tai maitopullot jne.) ja tee ennen ruoanlaittoa veitsellä reikä sellaisiin ruoka-aineisiin, joissa on kuori (kananmunat, pähkinät jne.).

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, ruoka-aineen kuori saattaa puhjeta ja aiheuttaa palovamman tai muun vaurion.

Älä koske laitteen sisäpuolelle heti ruoanlaiton jälkeen, sillä laitteen sisäosat ovat kuumat, kun laitetta on lämmitetty pitkään tai käytetty ruoan lämmittämiseen.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla palovamma.

Älä käytä alumiinifoliota, metalliesineitä (esimerkiksi metalliastioita tai haarukoita) tai astioita, joissa on kulta- tai hopeareunukset.

- Seurauksena saattaa olla kipinöintiä tai tulipalo.

Älä milloinkaan lämmitä muovisia tai paperisia pakkauksia äläkä käytä niitä uunin kanssa.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla tulipalo.

Varmista, ettei uunissa valmistamasi ruoka osu laitteen lämmittimeen.

- Seurauksena saattaa olla tulipalo.

Älä ylikuumenna ruokaa.

- Seurauksena saattaa olla tulipalo.

Älä lämmitä paperiin, lehteen tai sanomalehteen käärittyä ruokaa.

- Seurauksena saattaa olla tulipalo.

Älä käytä tulenarkoja suihkeita tai esineitä äläkä säilytä niitä uunin läheisyydessä.

- Seurauksena saattaa olla tulipalo tai räjähdys.

Älä avaa luukkua, jos uunin ruoanvalmistustilassa oleva ruoka palaa.

- Jos avaat luukun, sisätiloihin pääsee happea ja seurauksena saattaa olla tulipalo.

Älä laita sormiasi, vieraita aineita tai sellaisia metalliesineitä kuin pinnit ja neulat laitteen tulo- ja poistoliitäntöihin, vesisäiliön tulo- ja poistoliitäntöihin tai aukkoihin. Jos johonkin näistä aukoista pääsee niihin kuulumattomia aineita, irrota pistoke pistorasiasta ja ota yhteyttä laitteen toimittajaan tai lähimpään huoltoliikkeeseen.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai henkilövahinko.

ÄLÄ KOSKAAN täytä astiaa aivan täyteen ja valitse sellainen astia, jonka suu on sen pohjaa leveämpi, jotta neste ei pääse kiehumaan yli. Kapeakaulaiset pullot saattavat myös räjähtää ylikuumetessaan.

ÄLÄ KOSKAAN lämmitä tuttipulloa tutin kanssa, koska pullo voi ylikuumetessaan räjähtää.

ÄLÄ kosketa lämpövastuksia tai uunin sisäseinämiä, ennen kuin uuni on jäähtynyt.

Älä kasta virtajohtoa veteen tai kytke sitä märkänä ja pidä se myös kaukana kuumista pinnoista.

Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut.

ÄLÄ käytä mikroaaltouunia tyhjänä. Virta sammutetaan automaattisesti turvallisuussyistä. Laitetta voidaan käyttää tavalliseen tapaan sen seistyä yli 30 minuutin ajan. On hyvä pitää uunissa aina lasillinen vettä. Vesi imee mikroaallot itseensä, mikäli uuni käynnistetään vahingossa tyhjänä.

VAROITUS: Jos luukku tai sen tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää, ennen kuin ammattihenkilö on korjannut sen.

VAROITUS: Nesteitä ja muita ruokia ei tule lämmittää suljetuissa säilytysastioissa, sillä ne saattavat räjähtää.

Jos laite altistuu jollekin nesteelle, sammuta virta välittömästi ja ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Jos laitteesta tulee outoa ääntä, palaneen hajua tai savua, irrota virtajohto välittömästi ja ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Älä yritä itse korjata, purkaa tai muokata laitetta millään tavalla.

- Koska laite käyttää suurjännitettä, tästä voi olla seurauksena sähköisku tai tulipalo.
- Saatat altistua sähkömagneettisille aalloille.
- Jos laitetta täytyy korjata, ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

VAROITUS: Muiden kuin ammattihenkilöiden ei tule suorittaa sellaisia huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joissa mikroaaltosäteilyltä suojaava kansi on poistettava, sillä tämä on vaarallista.

Jos laitteen sisälle on päässyt jotakin sinne kuulumatonta ainetta, esimerkiksi vettä, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Jos huomaat savua, katkaise laitteesta virta tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä uunin luukku suljettuna mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.

VAARA Käyttöön liittyviä vaaroja

Käytä vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia keittiövälineitä; ÄLÄ käytä metalliastioita tai astioita, joissa on kulta- tai hopeareunukset, vartaita, haarukoita jne. Poista paperi- ja muovipussien metalliset kierresulkijat.
Syy : Mahdollinen sähkökaari tai kipinöinti saattaa vaurioittaa uunia.

Pidä uunia silmällä kun lämmität ruokaa muovi- tai paperiastiassa siltä varalta, että astia syttyy palamaan.

Pienet ruoka-annokset vaativat lyhyemmän valmistus- tai lämmitysajan.
Normaaliaikoja käytettäessä ne voivat kuumeta liikaa tai palaa.

Uunin käytön aikana saattaa kuulua naksuvia ääniä (etenkin sulatuksen aikana).
Syy : Äänet ovat täysin normaaleja ja johtuvat sähköisistä tehonvaihteluista.

ÄLÄ KOSKAAN anna pienten lasten käyttää mikroaaltouunia tai leikkiä sillä. Älä myöskään jätä heitä käytössä olevan mikroaaltouunin lähelle ilman valvontaa. Lapsia kiinnostavia esineitä ei tule säilyttää tai pitää piilossa välittömästi uunin yläpuolella olevassa paikassa.

Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

Ole varovainen, sillä ruoka ja juomat saattavat olla hyvin kuumia niiden lämmittämisen jälkeen.

- Varmista, että ruoka on jäähtynyt riittävästi, erityisesti silloin, jos syötät lasta.

Ole varovainen, kun lämmität vettä, juomia tai muita nesteitä.
- Hämmennä sekä valmistuksen aikana että sen jälkeen.
- Vältä liukaspintaisten ja kapeakaulaisten astioiden käyttöä.
- Odota vähintään 30 sekuntia lämmityksen jälkeen, ennen kuin poistat astian.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, astian sisältö saattaa vuotaa yli ja aiheuttaa palovammoja.

Älä ota ruokaa tai astioita käsiisi ruoanvalmistuksen aikana tai välittömästi sen jälkeen.

- Käytä grillikintaita, sillä ruoka ja astiat voivat olla kuumia ja saatat polttaa kätesi.
- Jos vedät keraamisen astian tai monikäyttöisen uunipannun ulos, ruokaa saattaa läikkyä astian yli ja tästä voi aiheutua palovammoja.

Jos laitteen pinta on vaurioitunut, sammuta laite virtakytkimestä.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku.

Varo naarmuttamasta uunin luukun lasia terävillä esineillä.

- Lasi saattaa vaurioitua tai mennä rikki.

Älä seiso laitteen päällä tai laita sen päälle mitään (esimerkiksi pyykkiä, pannumyssyjä, palavia kynttilöitä tai savukkeita, astioita, kemikaaleja, metalliesineitä jne.).

- Kankaat saattavat tarttua luukkuun.
- Seurauksena saattaa olla sähköisku, tulipalo, henkilövahinko tai ongelmia laitteen toiminnassa.

Älä käytä laitetta, kun kätesi ovat kosteat.

- Seurauksena saattaa olla sähköisku.

Älä ruiskuta laitteen pinnalle mitään tulenarkoja aineita, esimerkiksi hyönteismyrkkyä.

- Paitsi että tällaiset aineet ovat haitallisia ihmisille, ne voivat myös aiheuttaa sähköiskun, tulipalon tai ongelmia laitteen toiminnassa.

Älä altista laitteen luukkua tai sisätiloja kovalle paineelle tai iskuille.

- Laite saattaa vaurioitua tai sähkövuoto voi aiheuttaa henkilövahinkoja.
- Laite saattaa tippua ja aiheuttaa henkilövahinkoja, jos sen luukkuun nojataan.
- Jos luukku vaurioituu, älä käytä laitetta, vaan ota yhteyttä lähimpään huoltoliikkeeseen.

Älä pidä tuotetta minkään herkästi särkyvän esineen, esimerkiksi lasiesineen tai astianpesualtaan päällä.

- Lasi tai astianpesuallas saattaa vaurioitua.

Käytä laitetta vasta sen jälkeen, kun olet sulkenut luukun.

- Jos käytät laitetta silloin, kun sen sisällä on jotakin sinne kuulumatonta ainetta, esimerkiksi ruoantähteitä, laitteessa voi esiintyä toimintaongelmia.

Kun olet ottanut ruoan ulos uunista, poista sen mahdollinen suojakuori varoen.

- Jos ruoka on kuumaa, siitä saattaa tulla erittäin kuumaa höyryä, kun poistat suojakuoren, ja saatat saada palovamman.

Älä irrota laitteen virtajohtoa vetämällä johdosta, vaan ota kunnon ote pistokkeesta ja vedä se suoraan pois pistorasiasta.

- Jos virtajohto vaurioituu, seurauksena voi olla oikosulku, tulipalo ja/tai sähköisku.

Älä laita kasvojasi tai vartaloasi liian lähelle laitetta ruoanvalmistuksen aikana tai silloin, kun avaat uunin luukkua ruoanvalmistuksen jälkeen.

- Huolehdi, että lapset eivät pääse laitteen lähelle.
- Jos tätä ohjetta ei noudateta, kuumuus voi aiheuttaa palovammoja.

Älä aseta ruokaa tai raskaita esineitä luukun päälle, kun avaat sen.

- Ruoka tai esine voi tipahtaa ja aiheuttaa palovamman tai henkilövahingon.

Älä yritä jäähdyttää uunin luukkua, sen sisäosia tai siinä käytettyjä astioita nopeasti kaatamalla niiden päälle kylmää vettä ruoanvalmistuksen aikana tai heti sen jälkeen.

- Laite saattaa vaurioitua. Höyry tai roiskuva vesi saattaa aiheuttaa palovamman tai henkilövahingon.

Näitä laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

VAROITUS Tärkeitä, puhdistamiseen liittyviä varoituksia

Älä puhdista laitetta suihkuttamalla siihen vettä.
Älä käytä bentseeniä, ohennusaineita tai alkoholia laitteen puhdistamiseen.

- Laitteen väri saattaa muuttua tai laite voi vaurioitua tai aiheuttaa sähköiskun tai tulipalon.

Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta ennen puhdistamista tai huoltoa ja poista myös ruoantähteet luukusta ja ruoanvalmistustilasta.

- Jos tätä ohjetta ei noudateta, seurauksena saattaa olla sähköisku tai tulipalo.

Älä puhdista uunin luukun lasia hankaavilla aineilla tai terävillä metallilastoilla, sillä ne voivat naarmuttaa lasipintaa, mikä puolestaan voi johtaa lasin rikkoontumiseen.

Älä käytä mikroaaltouunia paperin tai vaatteiden kuivaukseen.

Turvallisuussyistä laitetta ei pidä koskaan puhdistaa höyrysuihkulla tai painepesurilla.

VAARA Puhdistamiseen liittyviä vaaroja

Uuni on puhdistettava säännöllisesti ja ruoantähteet on poistettava.

Jos uunia ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa vaurioitua ja tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.

Varo satuttamasta itseäsi, kun puhdistat laitetta (sisältä ja ulkoa).

- Saatat satuttaa itsesi laitteen teräviin reunoihin.

Älä puhdista laitetta höyrypesurilla.

- Tämä voi syövyttää laitteen pintaa.

VAROTOIMENPITEITÄ LIIALLISEN MIKROAALTOSÄTEILYN VÄLTTÄMISEKSI

Oheisten turvaohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa johtaa altistumiseen vaaralliselle mikroaaltosäteilylle.

(a) Älä koskaan yritä käyttää mikroaaltouunia luukun ollessa auki. Älä myöskään muuta sen turvalukitusta (oven lukonkieliä) tai työnnä vieraita esineitä turvalukituskoloihin.

(b) Älä milloinkaan laita mitään mikroaaltouunin luukun ja uuniaukon väliin tai anna ruoan ja puhdistusainejäämien kertyä tiivistepinnoille. Huolehdi oven ja oven tiivistepintojen puhtaudesta: pyyhi ne käytön jälkeen ensin kostealla ja sen jälkeen pehmeällä ja kuivalla liinalla.

(c) Älä käytä vaurioitunutta uunia, ennen kuin valmistajan kouluttama ja mikroaaltouunien korjaukseen erikoistunut ammattihenkilö on huoltanut sen. On erityisen tärkeätä, että luukku sulkeutuu kunnolla ja että seuraavat osat eivät ole vaurioituneet:
   (1) Luukku (vääntynyt)
   (2) Luukun saranat (rikkinäiset tai löystyneet)
   (3) luukun tiivisteet ja tiivistepinnat

(d) Uunin säätö tai huolto tulee jättää valmistajan kouluttaman ja mikroaaltouunien korjaukseen erikoistuneen ammattihenkilön tehtäväksi.

Tämä tuote on ryhmän 2 luokkaan B kuuluva ISM-laite. Ryhmä 2 käsittää kaikki ISM-laitteistot, jotka tarkoituksellisesti synnyttävät tai käyttävät radiotaajuista energiaa sähkömagneettisen säteilyn muodossa johonkin aineeseen, sekä EDM- ja kaarihitsauslaitteet. Luokan B laitteet soveltuvat käytettäväksi kotitalouslaitteissa ja suoraan matalajänniteverkkoon kytkettävissä laitteissa, jos sähköverkko on tarkoitettu asuinrakennuksissa käytettäväksi.

sisältö

UUNIN OMINAISUUDET 12

12 Mikroaaltouunin ominaisuudet
13 Käyttöpaneeli
14 Varusteet

ALKUVALMISTELUT 15

15 Kellonajan asetus

UUNIN KÄYTTÖ 17

17 Pikaopas
17 Oletusasetukset
18 Valmistusajan asettaminen
19 Viivästetyn käynnistyksen asettaminen
20 Automaattitilan käyttö
23 Tehosulatustilan käyttö
25 Mikroaaltouunin toiminta
26 Mikroaaltotilan käyttäminen
41 Äänimerkin mykistäminen
41 Lapsilukko

PUHDISTUS JA HUOLTO 42

42 Höyrypuhdistustoiminnon käyttäminen
44 Mikroaaltouunin puhdistaminen
44 Rasvapellin poistaminen
44 Mikroaaltouunin säilyttäminen ja korjaaminen

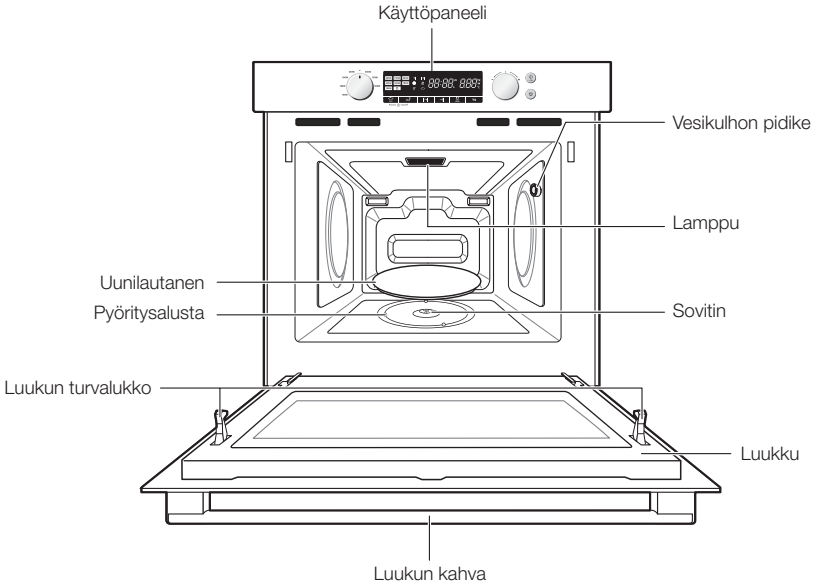
ONGELMATILANTEET 45

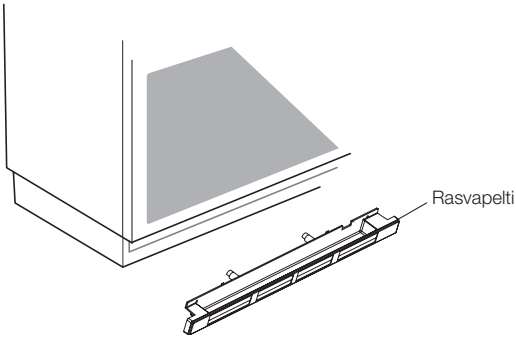
45 Ongelmatilanteet

TEKNISET TIEDOT 46

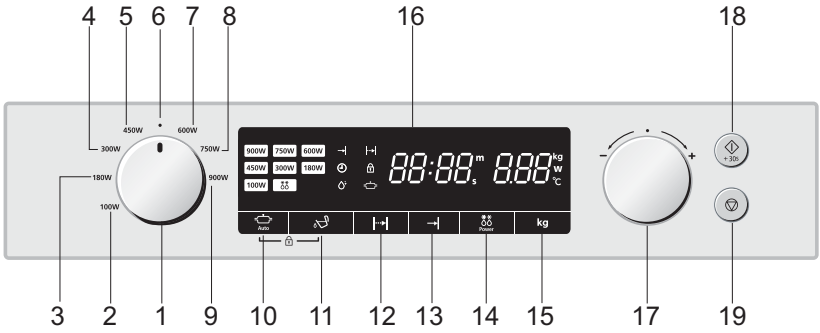
46 Tekniset tiedot

MIKROAALTOUUNIN OMINAISUUDET





KÄYTTÖPANEELI

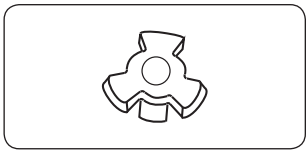


1. TEHONVALITSIN
2. MIKROAALTOTEHO - 100 W
3. MIKROAALTOTEHO - 180 W
4. MIKROAALTOTEHO - 300 W
5. MIKROAALTOTEHO - 450 W
6. SAMMUTA
7. MIKROAALTOTEHO - 600 W
8. MIKROAALTOTEHO - 750 W
9. MIKROAALTOTEHO - 900 W
10. AUTOMAATTITILA
11. HÖYRYPUHDISTUS
12. VALMISTUSAIKA
13. ALOITUSAIKA
14. TEHOSULATUSTILA
15. PAINO
16. NÄYTTÖ
17. VALINTANUPPI
18. KÄYNNISTYS/+30 SEKUNTIA
19. PYSÄYTÄ/PERU

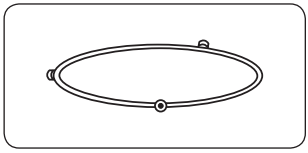
VARUSTEET

Mikroaaltouunin mukana toimitetaan oheiset lisävarusteet:

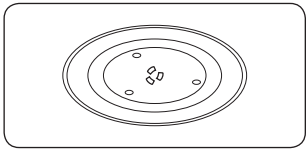
1. Sovitin, joka kiinnitetään uunin pohjassa olevan moottorin akseliin.
   (Sovitin pyörittää uunilautasta.)



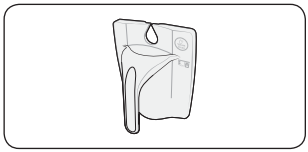
2. Pyöritysalusta, joka sijoitetaan uunin keskelle.
   (Pyöritysalusta kannattelee uunilautasta.)



3. Uunilautanen, joka sijoitetaan pyöritysalustan päälle siten, että sen keskiosa osuu sovittimeen.
   (Uunilautanen toimii pääasiallisena keittopintana, joka voidaan poistaa puhdistamista varten helposti.)



4. Puhdistusvesikulho, joka asetetaan uunin oikealle puolelle.
   (Vesikulhoa voidaan käyttää puhdistuksessa, katso "Höyrypuhdistus" sivuilla 42-43.)



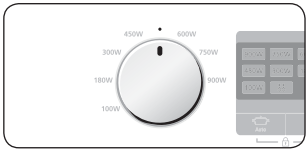
Älä käytä mikroaaltouunia ilman pyöritysalustaa ja uunilautasta.

KELLONAJAN ASETUS

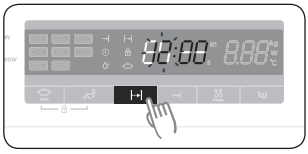
Kun kytket laitteen päälle ensimmäistä kertaa, käytä laitetta vasta kellonajan asettamisen jälkeen. Kun sähkövirta kytketään laitteeseen, ":0", "88:88" tai "12:00" ilmestyy automaattisesti näyttöön. Aseta aika.

Kellonajan asetus (esimerkiksi 15:15)

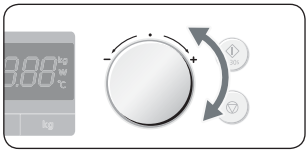
1. Käännä **TEHONVALITSIN** "POIS"-asentoon.



2. Paina **TOIMINTA-AIKA**-näppäintä. Näytöllä vilkkuu "12".

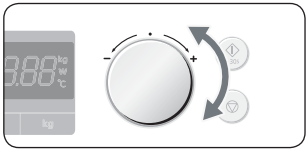


3. Aseta tunnit kääntämällä **VALINTANUPPIA**.

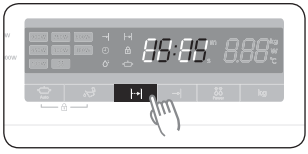


4. Paina **AUTOMAATTISEN VALMISTUSTOIMINNON** näppäintä uudelleen. Näytöllä vilkkuu "00".

5. Aseta minuutit kääntämällä **VALINTANUPPIA**.

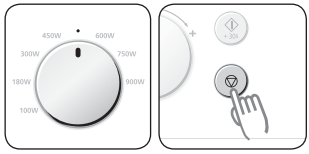


6. Paina **AUTOMAATTISEN VALMISTUSTOIMINNON** näppäintä uudelleen. Kello asettuu oikeaan aikaan 5 sekunnin kuluessa.



Jos käytössä on muita kellolla varustettuja laitteita, mikroaaltouunin kellon voi sammuttaa.

Käännä **TEHONVALITSIN** "**POIS**"-asentoon ja pidä **PYSÄYTYS**-painiketta painettuna kolmen sekunnin ajan. Aika poistuu näkyvistä.
Jos haluat ajan takaisin näkymään, pidä uudelleen **PYSÄYTYS**-painiketta painettuna kolmen sekunnin ajan.

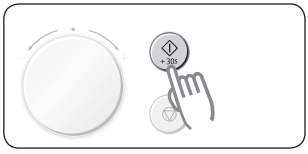


uunin käyttö

PIKAOPAS

Jos haluat laittaa tai lämmittää ruokaa nopeasti, voit laittaa ruoan mikroaaltouuniin ja aloittaa välittömästi vain yhtä näppäintä painamalla. Sinun ei tarvitse valita tehotasoa tai asettaa valmistusaikaa.

1. Paina **KÄYNNISTYS**-näppäintä kerran. Mikroaaltouuni käynnistyy 30 sekunniksi suurimmalla teholla (900 W).

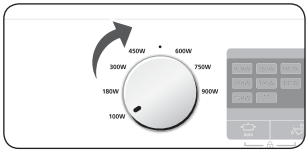


2. Jos painat **KÄYNNISTYS**-näppäintä kahdesti, mikroaaltouuni käynnistyy 60 sekunniksi. Jos painat **KÄYNNISTYS**-näppäintä kolmesti, mikroaaltouuni käynnistyy 90 sekunniksi jne.

OLETUSASETUKSET

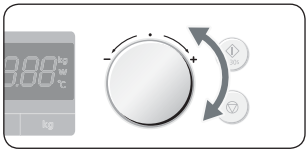
Kun oletusvalmistusaika vilkkuu (kun olet valinnut tehotason **TEHONVALITSIMELLA**), voit muuttaa aikaa kääntämällä **VALINTANUPPIA**.

1. Käännä **TEHONVALITSINTA** valitaksesi haluamasi mikroaaltotoiminnon tehon.



2. Oletusajastin alkaa vilkkua.

3. Kun oletusaika vilkkuu: aseta haluamasi aika kääntämällä **VALINTANUPPIA**.

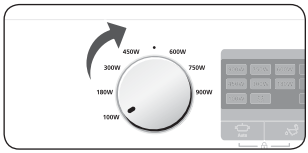


Jos vaihtoehto ei enää vilku, voit muuttaa asetuksia noudattamalla edempänä tässä oppaassa annettuja ohjeita.

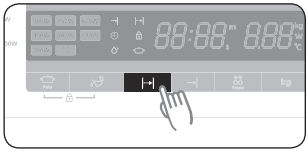
Enemmän/vähemmän-toiminto : Voit säätää esiasetettua valmistusaikaa painamalla **TOIMINTA-AIKA**-näppäintä (aika alkaa vilkkua) ja kääntämällä **VALINTANUPPIA** halutun valmistusajan valitsemiseksi.

VALMISTUSAJAN ASETTAMINEN

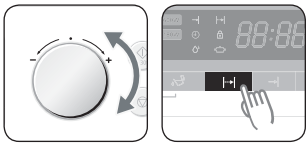
1. Käännä **TEHONVALITSINTA** valitaksesi haluamasi mikroaaltotoiminnon tehon. Sivulla 26 on nähtävillä opas tehoalueiden käytöstä.



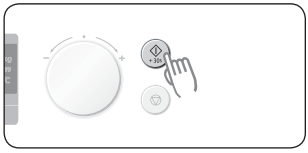
2. Paina **TOIMINTA-AIKA**-näppäintä.



3. Käännä **VALINTANUPPIA** valitaksesi haluamasi **valmistusaika**.
- Päätä valmistusajan asetus painamalla **TOIMINTA-AIKA**-näppäintä.
- Valmistusaika päättyy 5 sekunnin kuluttua automaattisesti, jos et ole painanut **toiminta-aika**-näppäintä.



4. Paina **KÄYNNISTYS**-näppäintä; mikroaaltouuni käynnistyy välittömästi.



5. Kun valitsemasi aika on kulunut, uuni antaa neljä kertaa äänimerkin ja sen näytöllä vilkkuu neljä kertaa teksti “END” (Valmis). Sen jälkeen mikroaaltouuni kytkeä itsensä pois päältä.

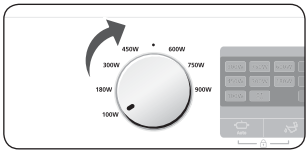
VAROITUS
- Nesteiden (kuten veden) kuumentaminen mikroaalloilla saattaa aiheuttaa viiveellä tapahtuvan räjähtävän kiehumisen. Tällöin neste alkaa kiehumaan ilman näkyvää liikettä. Neste saattaa uunista oton jälkeen alkaa kiehumaan nopeasti ja roiskua ulos astiasta aiheuttaen henkilövahingon. Räjähtävän kiehumisen voi estää asettamalla muovi- tai lasilusikka nesteeseen ennen mikroaaltouunissa keittämistä.
- Varo vauvanruokaa ja purkkeja:
- Keittiövälineet voivat olla kuumat, kun niitä on käytetty mikroaaltouunissa!

VAARA
- Tuttipullojen ja vauvanruokatölkkien sisältö pitää sekoittaa tai ravistaa kuumennuksen jälkeen.
- Palovammojen välttämiseksi sisällön lämpötila on tarkastettava huolellisesti ennen käyttöä.

VIIVÄSTETYN KÄYNNISTYKSEN ASETTAMINEN

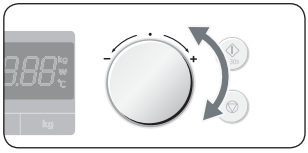
Esimerkki : kello on nyt 12:00, valmistusaika on 5 minuuttia ja haluat valmistuksen alkavaksi kello 16:00.

1. Käännä **TEHONVALITSINTA** valitaksesi haluamasi mikroaaltotoiminnon tehon.



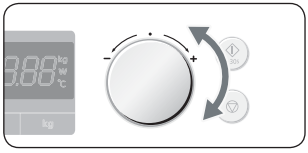
2. Paina **TOIMINTA-AIKA**-näppäintä asettaaksesi haluamasi valmistusaika. Aika vilkkuu.

3. Aseta haluamasi valmistusaika (5:00) kääntämällä **VALINTANUPPIA**.

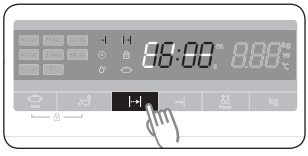


4. Paina **ALOITUSAIKA**-näppäintä. Näytöllä näkyy tämänhetkinen aika.

5. Käännä **VALINTANUPPIA** asettaaksesi haluamasi aloitusaika (16:00). Näytöllä näkyy aloitusaika.



6. Paina **ALOITUSAIKA**-näppäintä. Mikroaaltouuni käynnistyy automaattisesti neljän tunnin kuluttua

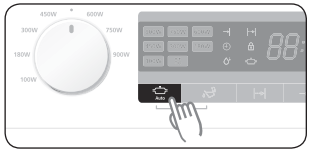


AUTOMAATTITILAN KÄYTTÖ

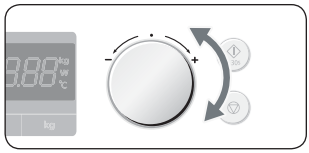
Automaattitilaa käytettäessä voit helposti valita kymmenestä esiohjelmoidusta asetuksesta ruoan valmistukseen, paahtamiseen tai leipomiseen sopivan asetuksen. Valmistusaika ja teho asetetaan automaattisesti. Sinun tarvitsee vain valita joku kahdestatoista asetuksesta, asettaa paino ja käynnistää valmistus.

Automaattitilan asettaminen

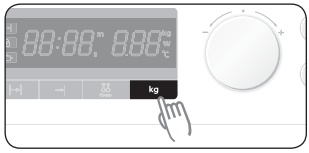
1.Paina **AUTO (AUTOMAATTINEN)** -näppäintä.



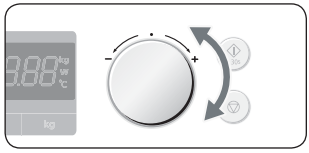
2. Käännä **VALINTANUPPIA** valitaksesi haluamasi automaattitilan. Voit katsoa sivuilta 21-22 kuvauksen 10 automaattitilan asetuksista.



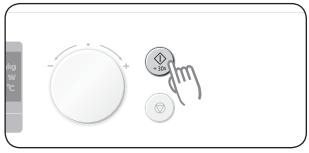
3. Paina **PAINO**-näppäintä vaihtaaksesi painon tai:



4. Käännä **VALINTANUPPIA** valitaksesi haluamasi painon.



5. Paina **KÄYNNISTYS**-näppäintä.



Tärkeää

- Osa automaattiohjelmista on keskeytymättömiä. Osa edellyttää ruoan kääntämistä. Uuni antaa tarvittaessa äänimerkin.
- Uunin lämpötila-asetus näkyy automaattiohjelman aikana.
- Lämpötilaa ja aikaa ei voi muuttaa käytön aikana.

Opas automaattitilan asetuksista

Seuraavassa taulukossa kuvataan 10 automaattista uudelleenlämmitys- ja valmistusohjelmaa.
Ohjelmat r-1 ~ r-6 ovat uudelleenlämmitykseen. Ohjelmat c-1 ~ c-4 ovat valmistukseen.
Taulukossa annetaan ohjelmiin liittyvät määrät, seisotusajat ja asianmukaiset suositukset.
Nämä ohjelmat käyttävät mikroaaltoenergiaa. Esiohjelmoidut ajat ja tehotasot lisäävät käyttömukavuutta. Käytä pannulappuja, kun otat ruskistuslautasen uunista!

Koodi	Ruoka	Annos-koko (kg)	Seiso-tusaika (minuuttia)	Suositukset
Automaattinen uudelleenlämmitys				
r-1	Juomat Kahvi, maito, tee, vesi (huoneen-lämpöinen)	0,25 (1 muki) 0,5 (2 mukia)	1-2	Kaada neste keraamisiin mukeihin ja kuumenna peittämättä. Laita yksi muki uunilautasen keskelle, laita 2 mukia uunilautasen vastakkaisille puolille. Anna kupin tai mukin seistä mikroaaltouunissa. Hämmennä juomat ennen seisotusta ja sen jälkeen. Ole varovainen ottaessasi kuppeja uunista (katso nesteitä koskevat turvaohjeet).
r-2	Ruoka-annos (jäähdytetty)	0,3-0,35 0,4-0,45	3	Laita ruoka keramiikkalautaselle ja peitä se mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Aseta ruoka uunilautasen keskelle. Tämä ohjelma soveltuu kolmesta osasta koostuvien aterioiden lämmitykseen (esim. lihaa kastikkeen kera, vihanneksia sekä lisukkeita kuten perunaa, riisiä tai pastaa).
r-3	Keitto/ kastike (jäähdytetty)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Kaada syvään keraamiseen lautaseen ja peitä muovikannella lämmityksen ajaksi. Aseta keitto uunilautasen keskelle. Hämmennä huolellisesti ennen seisotusta ja sen jälkeen.
r-4	Muhennos (jäähdytetty)	0,2-0,25 0,4-0,45	2-3	Kaada syvään keraamiseen lautaseen ja peitä muovikannella lämmityksen ajaksi. Aseta keitto uunilautasen keskelle. Hämmennä huolellisesti ennen seisotusta ja sen jälkeen.
r-5	Pakastetut valmisateriat (-18 °C)	0,3-0,35 0,4-0,45	3-4	Lävistä pakastetun valmisaterian kalvo. Aseta ateria uunilautasen keskelle. Tämä ohjelma soveltuu kolmesta osasta koostuvien aterioiden lämmitykseen (esim. lihaa kastikkeen kera, vihanneksia sekä lisukkeita kuten perunaa, riisiä tai pastaa).

Koodi	Ruoka	Annos-koko (kg)	Seiso-tusaika (minuuttia)	Suositukset
r-6	Popcorn	0,1-0,15	-	Käytä mikroaaltouunissa valmistettavaksi tarkoitettua popcorn-tuotetta. Noudata ruoan valmistajan ohjeita ja aseta pussi uunilautasen keskelle. Tämän ohjelman aikana maissit paukahtelevat ja pussin tilavuus kasvaa. Ole varovainen ottaessasi kuuman pussin uunista ja avatessasi sen.
Automaattiohjelmat				
c-1	Tuoreet vihannekset	0,3-0,35 0,5-0,55	1-2	Pese, puhdista ja paloittele vihannekset samankokoisiksi ja punnitse ne. Laita ne kannella varustettuun lasikulhoon. Lisää 45 ml vettä (3 teelusikallista). Aseta kulho uunilautasen keskelle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen.
c-2	Kuoritut perunat	0,5-0,55 0,7-0,75	2-3	Kuori, pese ja leikkaa perunat samankokoisiksi ja punnitse ne. Laita ne kannella varustettuun lasikulhoon. Lisää 45-60 ml (3-4 teelusikallista) vettä. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Valmista kannella peitettynä.
c-3	Valkoinen riisi	0,25 0,35	5-10	Punnitse esikypsennetty valkoinen riisi ja lisää kaksinkertainen määrä kylmää vettä. Esimerkiksi: jos keität 0,25 kg riisiä, lisää ½ litraa kylmää vettä. Käytä kannella varustettuun pyrex-lasikulhoon. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Valmista kannella peitettynä.
c-4	Pakaste-vihannekset (-18 °C)	0,3-0,35 0,4-0,45	2-3	Laita pakastevihannekset, kuten parsakaali, porkkanaviipaleet, kukkakaalin kukinnot ja herneet, kannella varustettuun lasikulhoon. Lisää 1-2 ruokalusikallista vettä. Aseta kulho uunilautasen keskelle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen.

Tärkeää : Useimmat automaattitilan asetuksista käyttävät mikroaaltoenergiaa ruoan kuumentamiseen. Tästä syystä valmistusastioita koskevia ja muita mikroaaltoihin liittyviä turvaohjeita on tarkasti noudatettava näitä tiloja käytettäessä.

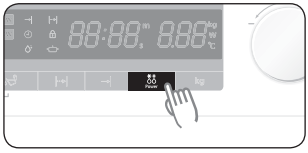
TEHOSULATUSTILAN KÄYTTÖ

Tehosulatustilan asettaminen

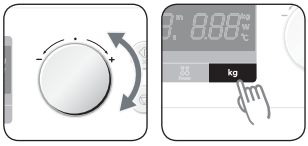
Valitse viidestä esiohjelmoidusta sulatuksen mikroaaltoasetuksesta. Sulatusaika ja teho asetetaan automaattisesti. Sinun tarvitsee vain valita asetus ja paino aloittaaksesi sulatuksen.

Avaa uunin luukku. Laita jäinen ruoka lasialustan keskelle. Sulje uunin luukku.

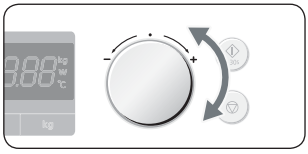
1. Paina **Sulatus**-näppäintä.



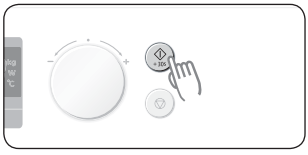
2. Käännä **VALINTANUPPIA** valitaksesi sulatettavan kohteen. Paina **PAINO/ MIKROAALTOTEHO**-näppäintä asettaaksesi sulatettavan kohteen. (Voit katsoa sivuilta 24 kuvauksen 5 tehosulatusasetuksesta.)



3. Valitse ruoan paino kääntämällä **VALINTANUPPIA**.



4. Paina **KÄYNNISTYS**-näppäintä aloittaaksesi ruoanvalmistuksen.



Kun valmistus on päättynyt, uuni antaa äänimerkin ja sen näytöllä vilkkuu ”End” (Loppu) neljä kertaa. Uuni antaa tämän jälkeen äänimerkin kerran minuutissa 3 minuutin ajan.

Tulos

- Sulatus käynnistyy.
- Sulatusajan puolessavälissä uuni antaa äänimerkin ja muistuttaa sinua ruoan kääntämisestä.

Tärkeää

- Käytä ainoastaan mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.
- Voit sulattaa ruoan myös käsin. Jos haluat toimia näin, valitse mikroaaltouunin Ruoanvalmistus ja uudelleenlämmitys -toiminto teholla 180 W. Lisätietoja on sivuilla 30-40 kohdassa “Ruoanvalmistus ja uudelleenlämmitys”.

Opas automaattisen tehosulatustoiminnon asetuksiin

Seuraavassa taulukossa kuvataan 5 tehosulatusohjelmaa sekä annetaan niihin liittyvät määrät, seisotusajat ja asianmukaiset suositukset. Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen sulattamista. Laita jäinen liha, siipikarja, kala tai hedelmä lasiastiaan tai keramiikkalautaselle ja aseta astia tai lautanen uunilautaselle.

Koodi	Ruoka	Annos-koko (kg)	Seiso-tusaika (minuuttia)	Suositukset
Sulata				
d-1	Liha	0,2-2,0	20-120	Suojaa reunat aina alumiinifoliolla. Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi naudanlihan, lampaanlihan, sianlihan, pihvien, kyljysten ja jauhelihan kanssa.
d-2	Siipikarja	0,2-2,0	20-120	Suojaa reunat aina alumiinifoliolla. Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi naudanlihan, lampaanlihan, sianlihan, pihvien, kyljysten ja jauhelihan kanssa.
d-3	Kala	0,2-2,0	20-110	Suojaa aina koivet ja siipien kärjet alumiinifoliolla. Käännä siipikarja heti kun uuni on antanut äänimerkin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi sekä kokonaisen että paloitellun kanan kanssa.
d-4	Leipä / Kakku	0,1-1,0	10-60	Aseta leipä vaakatasoon luukun suuntaisesti uunilautasella olevan talouspaperin päälle. Käännä liha heti kun uuni on antanut äänimerkin. Laita kakku keraamiselle alustalle ja mikäli mahdollista, käännä se, kun uuni on antanut äänimerkin. (Uuni pysyy toiminnassa ja pysähtyy, kun luukku avataan.) Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten viipaloitujen ja kokonaisten leipien, kuten myös sämpylöiden ja patonkien kanssa. Asettele sämpylät vierekkäin. Tämä ohjelma soveltuu käytettäväksi kaikenlaisten hiivalla valmistettujen kakkujen, keksien, juustokakkujen ja voitaikinoiden kanssa. Sitä ei voida käyttää murotaikina- ja taikinakuorellisten leivonnaisten, hedelmä- ja kermakakkujen tai suklaakuorrutteisten kakkujen kanssa.
d-5	Hedelmä	0,1-0,8	5-30	Levitä hedelmät tasaisesti keraamiselle alustalle. Tämä ohjelma soveltuu kaikenlaisille hedelmille.

Tärkeää : Tehosulatustila käyttää mikroaaltoenergiaa ruoan kuumentamiseen. Tästä syystä valmistusastioita koskevia ja muita mikroaaltoihin liittyviä turvaohjeita on tarkasti noudatettava näitä tiloja käytettäessä.

MIKROAALTOUUNIN TOIMINTA

Mikroaaltouuni on ruoanlaittoon tarkoitettu laite, joka käyttää mikroaaltoja ruoan kuumentamiseen. Mikroaallot ovat sähkömagneettisia aaltoja aivan kuten radio- ja televisioaallot. Radio muuntaa nämä aallot ääneksi, kun vastaavasti mikroaaltouuni muuntaa ne lämmöksi. Lämpöä syntyy, koska mikroaallot saavat ruoassa aina esiintyvät vesi- ja rasvamolekyylit liikkumaan tavallista nopeammin. Molekyylit liukuvat toistensa ohi nopeasti, mikä aiheuttaa kitkaa. Tämä kitka synnyttää lämpöä (kokeile hangata käsiäsi vastakkain nopeasti). Mikroaaltoja voi käyttää ruoanlaittoon ja sulatukseen.

Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetut valmistusastiat:

Parhaan mahdollisen tehon saavuttamiseksi valmistusastioiden tulee päästää mikroaaltoenergia lävitseen. Mikroaallot heijastuvat metallista, kuten ruostumattomasta teräksestä, alumiinista ja kuparista, mutta ne läpäisevät keramiikan, lasin, posliinin ja muovin, kuten myös paperin ja puun. Tästä syystä johtuen ruokaa ei koskaan tule valmistaa metalliastioissa.

Mikroaaltouunissa valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet:

Monet ruoka-aineet soveltuvat mikroaaltouunissa valmistettaviksi, muun muassa tuore- tai pakastevihannekset, hedelmät, pasta, riisi, vilja, pavut, kala ja liha. Kastikkeet, maitokiisseli, keitot, vanukkaat, hillot ja maustekastikkeet voidaan myös valmistaa mikroaaltouunissa.

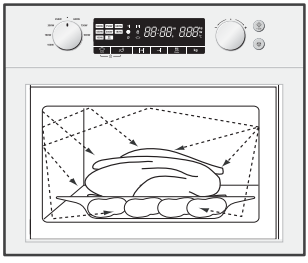
Peittäminen valmistuksen aikana

Ruoan peittäminen valmistuksen aikana on erittäin tärkeätä, koska haihtuva vesi nousee höyrynä ja edesauttaa valmistusprosessia. Ruoka voidaan peittää eri tavoin, esimerkiksi keraamisella lautasella, muovikuvulla tai mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.

Seisotusajat

Kun ruoan keskusta kypsyy lämmön hajaantumisen ansiosta, kypsyminen jatkuu vielä kun ruoka on poistettu mikroaaltouunista. Ruoan valmistusohjeissa ja tässä oppaassa annettuja seisotusaikoja on noudatettava, jotta ruoka kypsyy tasaisesti ruoan keskustaan asti.

Ruoanvalmistuksen toimintaperiaate



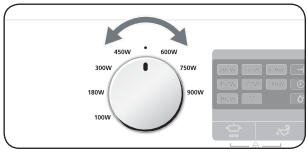
1. Magnetronin luomat mikroaallot jakaantuvat tasaisesti uunissa käytettävän hajautusjärjestelmän ansiosta. Ruoka kypsyy näin tasaisesti.
2. Mikroaallot lävistävät ruoan noin 2,5 cm syvyyteen. Ruoka valmistuu kun lämpö hajaantuu ruoan sisällä.
3. Valmistusajat vaihtelevat riippuen käytettävästä astiasta ja seuraavista ruoan ominaisuuksista:
   - määrä ja tiheys
   - vesipitoisuus
   - alkulämpötila (jäähdytetty tai huoneenlämpöinen)

MIKROAALTOTILAN KÄYTTÄMINEN

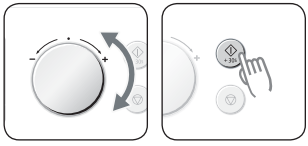
Mikroaallot ovat korkeataajuisia sähkömagneettisia aaltoja. Mikroaaltouunissa ruokaa valmistettaessa mikroaaltoenergia lävistää ruoan: siinä oleva vesi, rasva ja sokeri vetävät sen puoleensa ja imevät sen itseensä. Mikroaallot saattavat ruoassa olevat molekyylit nopeaan liikkeeseen. Näiden molekyylien nopea liike aiheuttaa kitkaa, josta syntyvä lämpö valmistaa ruoan.

Mikroaaltotilan asettaminen

1. Käännä **TILAVALITSIN** halutulle mikroaaltotoiminnon teholle. Aika ja tehotaso ilmestyvät näyttöön.



2. Käännä **VALINTANUPPIA** valitaksesi haluamasi valmistusaika. Paina **KÄYNNISTYS**-näppäintä aloittaaksesi ruoanvalmistuksen.



Jos haluat lämmittää ruokaa maksimiteholla (900 W) lyhyen aikaa, paina **KÄYNNISTYS**-näppäintä kerran jokaista 30 sekunnin valmistusaikaa kohden. Uuni käynnistyy välittömästi.

Mikroaaltotoiminnon teho-opas

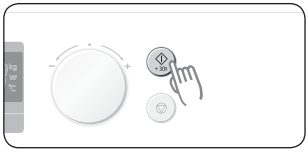
TEHOTASO	PROSENTTI (%)	LÄHTÖTEHO (W)	HUOMAA
SUURI TEHO	100	900	Nesteiden lämmittämiseen.
ALEMPI SUURI TEHO	83	750	Lämmitykseen ja ruoanvalmistukseen.
YLEMPI KESKITEHO	67	600	Lämmitykseen ja ruoanvalmistukseen.
KESKITEHO	50	450	Lihan kypsennykseen ja herkkien ruokien kuumennukseen.
ALEMPI KESKITEHO	33	300	
SULATUS	20	180	Sulatukseen ja valmistuksen jatkamiseen.
PIENI TEHO	11	100	Herkkien ruokien sulatukseen.

Valmistusajan muuttaminen

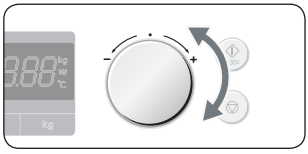
Perinteisen ruoanvalmistuksen tavoin saatat huomata, että valmistusaikaa on hieman muutettava riippuen ruoan ominaisuuksista tai makutottumuksistasi. Voit:

- Tarkasta ruoan valmistuksen tila koska tahansa avaamalla uunin luukun.
- Lisätä tai vähentää jäljellä olevaa valmistusaikaa.

1. Voit lisätä ruoan valmistusaikaa painamalla **KÄYNNISTYS**-näppäintä kerran jokaista lisättävää 30 sekuntia varten.
(**Esimerkki :** Voit lisätä kolme minuuttia painamalla **KÄYNNISTYS**-näppäintä kuusi kertaa.)



2. Voit lisätä tai vähentää valmistusaikaa valmistuksen aikana kääntämällä **VALINTANUPPIA** oikealle tai vasemmalle.



Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitettujen valmistusastioiden opas

Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitettujen valmistusastioiden tulee läpäistä mikroaallot. Metallit, kuten ruostumaton teräs, alumiini ja kupari, heijastavat mikroaaltoja. Tämän vuoksi älä käytä valmistusastioita, joissa on käytetty metallia. Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetut valmistusastiat ovat turvallisia käyttää. Seuraava opas antaa lisätietoja valmistusastioista. Käytä aina mikroaaltotilassa keraamista alustaa uunitasolla 1.

Valmistusastiat	Soveltuvuus mikroaalt-ouunikäyttöön	Huomautukset
Alumiinifolio	✓×	Voidaan käyttää pieninä määrinä suojaamaan ruokaa ylikypsennykseltä. Valokaaret ovat mahdollisia, mikäli folio on liian lähellä uunin seinämää tai jos foliota käytetään liian paljon.
Posliini- ja saviastiat	✓	Posliini, saviastiat, lasitettu fajanssi ja luuposliini soveltuvat yleensä mikroaaltouunissa käytettäviksi, paitsi jos niissä on metallikoristelua.
Kertakäyttöiset polyesteri-kartonkiastiat	✓	Jotkin pakasteruoat pakataan tällaisiin astioihin.
Pikaruokien pakkaukset		
• Polystyreenikupit ja -astiat	✓	Voidaan käyttää ruoan lämmitykseen. Ylikuumentuminen saattaa aiheuttaa polystyreenin sulamisen.
• Paperipussit tai sanomalehti	×	Saattaa syttyä tuleen.
• Uusiopaperit tai metallikoristelut	×	Saattaa aiheuttaa valokaaren.
Lasitavara		
• Uuni- ja pöytäkäyttöön tarkoitetut astiat	✓	Voidaan käyttää, paitsi jos niissä on metallikoristelua.
• Hieno lasitavara	✓	Voidaan käyttää ruoan tai juomien lämmitykseen. Hieno lasi saattaa särkyä tai haljeta äkillisen kuumentamisen seurauksena.
• Lasitölkit	✓	Kansi on poistettava. Soveltuu ainoastaan lämmitykseen.

Valmistusastiat	Soveltuvuus mikroaalt-ouunikäyttöön	Huomautukset
Metalli		
• Astiat	×	Saattaa aiheuttaa valokaaren tai tulipalon.
• Pakastuspussin kierresulkijat	×	
Paperi		
• Lautaset, kupit, lautasliinat ja talouspaperi	✓	Lyhyen aikaa kestävään valmistukseen ja lämmitykseen. Myös liiallisen kosteuden imemiseen.
• Uusiopaperi	×	Saattaa aiheuttaa valokaaren.
Muovi		
• Astiat	✓	Erityisesti, jos ne ovat lämpöä kestäviä lämpömuoveja. Jotkin muut muovit saattavat vääntyä tai muuttaa väriään korkeissa lämpötiloissa. Älä käytä melamiinimuovia.
• Muovikelmu	✓	Voidaan käyttää ruoan pitämiseen kosteana. Sen ei tule koskea ruokaan. Varo kuumaa höyryä kelmua poistaessasi.
• Pakastuspussit	✓×	Ainoastaan, jos se on kiehumisen ja uunikäytön kestävää. Sen ei tule olla ilmatiivis. Lävistä tarvittaessa haarukalla.
Vahapaperi tai rasvan kestävä paperi	✓	Voidaan käyttää ruoan pitämiseen kosteana ja roiskumisen estämiseen.

"Valokaari" tarkoittaa mikroaaltouunissa näkyvää kipinöintiä.

✓ : Käyttöä suositellaan
✓×: Noudata varovaisuutta
× : Vaarallinen

Opas mikroaalloista ruoanvalmistuksessa

Mikroaallot

Mikroaaltoenergia lävistää ruoan: siinä oleva vesi, rasva ja sokeri vetävät sen puoleensa ja imevät sen itseensä.
Mikroaallot saattavat ruoassa olevat molekyylit nopeaan liikkeeseen. Näiden molekyylien nopea liike aiheuttaa kitkaa, josta syntyvä lämpö valmistaa ruoan.

Valmistus-

Mikroaaltouunikäyttöön tarkoitetut valmistusastiat:

Parhaan mahdollisen tehon saavuttamiseksi valmistusastioiden tulee päästää mikroaaltoenergia lävitseen. Mikroaallot heijastuvat metallista, kuten ruostumattomasta teräksestä, alumiinista ja kuparista, mutta ne läpäisevät keramiikan, lasin, posliinin ja muovin, kuten myös paperin ja puun. Tästä syystä johtuen ruokaa ei koskaan tule valmistaa metalliastioissa.
Aseta uuniin aina lasinen uunilautanen käyttäessäsi mikroaaltotilaa. Aseta astia ja ruoka uunilautaselle.

Mikroaaltouunissa valmistettaviksi soveltuvat ruoka-aineet:

Monet ruoka-aineet soveltuvat mikroaaltouunissa valmistettaviksi, muun muassa tuore- tai pakastevihannekset, hedelmät, pasta, riisi, vilja, pavut, kala ja liha. Kastikkeet, maitokiisseli, keitot, vanukkaat, hillot ja maustekastikkeet voidaan myös valmistaa mikroaaltouunissa. Yleisesti ottaen valmistus mikroaaltouunissa on ihanteellinen vaihtoehto kaikille sellaisille ruoille, jotka tavallisesti valmistetaan liedellä, Esimerkiksi voin tai suklaan sulatus (katso lähemmin nopeita ja helppo vihjeitä sisältävää osaa oppaan lopussa).

Peittäminen valmistuksen aikana

Ruoan peittäminen valmistuksen aikana on erittäin tärkeätä, koska haihtuva vesi nousee höyrynä ja edesauttaa valmistusprosessia. Ruoka voidaan peittää eri tavoin, esimerkiksi keraamisella lautasella, muovikuvulla tai mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.

Seisotusajat

Valmistuksen jälkeen on tärkeätä seisottaa ruokaa, jotta sen sisällä oleva lämpö pääsee tasaantumaan.

Pakastevihannesten valmistusopas

Käytä sopivaa kannella varustettua pyrex-lasikulhoa ja laita se uunilautaselle. Valmista peitettynä mahdollisimman lyhyen ajan - katso taulukkoa. Jatka valmistusta, kunnes saavutat haluamasi tuloksen.
Hämmennä kaksi kertaa valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suola, yrtit tai voi valmistuksen jälkeen. Peitä seisotuksen ajaksi.

Ruoka	Annos (g)	Teho (W)	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Pinaatti	150	600	5-7	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallinen) kylmää vettä.
Parsakaali	300	600	8-10	2-3	Lisää 30 ml (2 ruokalusikallinen) kylmää vettä.
Herneet	300	600	7-9	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallinen) kylmää vettä.
Vihreät pavut	300	600	7½-9½	2-3	Lisää 30 ml (2 ruokalusikallinen) kylmää vettä.
Sekavihannekset (porkkanat, herneet, maissi)	300	600	7-9	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallinen) kylmää vettä.
Sekavihannekset (kiinalaiset)	300	600	7½-9½	2-3	Lisää 15 ml (1 ruokalusikallinen) kylmää vettä.

Tuorevihannesten valmistusopas

Käytä sopivaa kannella varustettua pyrex-lasikulhoa. Lisää 30-45 ml kylmää vettä (2-3 ruokalusikallista) jokaista 250 g kohden, paitsi jos veden määräksi suositellaan jotakin muuta - katso taulukkoa. Valmista peitettynä mahdollisimman lyhyen ajan - katso taulukkoa. Jatka valmistusta, kunnes saavutat haluamasi tuloksen. Hämmennä kerran valmistuksen aikana ja kerran sen jälkeen. Lisää suola, yrtit tai voi valmistuksen jälkeen.
Anna seistä peitettynä kolmen minuutin ajan.

Vihje : Leikkaa tuoreet vihannekset samankokoisiksi paloiksi. Mitä pienempiä palat ovat, sitä nopeammin vihannekset kypsyvät.

Kaikki vihannekset tulee valmistaa täydellä mikroaaltoteholla (900 W).

Ruoka	Annos (g)	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Parsakaali	250 500	3-4 6½-7½	3	Tee samankokoisia kukkia. Järjestä niiden kannat keskelle.
Ruusukaali	250	5-6	3	Lisää 60-75 ml (5-6 ruokalusikallista) vettä.
Porkkanat	250	4-5	3	Leikkaa porkkanat samankokoisiksi viipaleiksi.
Kukkakaali	250 500	4-5 7-8	3	Tee samankokoisia kukkia. Leikkaa isot kukat puoliksi. Järjestä niiden kannat keskelle.
Kesäkurpitsat	250	3-4	3	Kesäkurpitsaa viipaleina. Lisää 30 ml (2 ruokalusikallista) vettä tai nokare voita. Valmista, kunnes ne ovat pehmenneet.
Munakoisot	250	3-4	3	Leikkaa munakoisot pieniksi paloiksi ja pirskota yhdellä ruokalusikallisella sitruunamehua.
Purjosipulit	250	3-4	3	Leikkaa purjosipulit paksuiksi viipaleiksi.
Sienet	125 250	1-2 2-3	3	Valmista pienet sienet kokonaisina tai viipaloituina. Älä lisää vettä ollenkaan. Pirskota sitruunamehulla. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuivaa ennen tarjoilua.
Sipulit	250	4-5	3	Leikkaa sipulit viipaleiksi tai puolikkaiksi. Lisää ainoastaan 15 ml (1 ruokalusikallinen) vettä.
Paprika	250	4-5	3	Leikkaa paprika pieniksi viipaleiksi.
Perunat	250 500	4-5 7-8	3	Punnitse kuoritut perunat ja leikkaa ne samankokoisiksi puolikkaiksi tai neljänneksiksi.
Kyssäkaali	250	5-6	3	Leikkaa kyssäkaali pieniksi kuutioiksi.

Riisin ja pastan valmistusopas

Riisi Käytä isoa kannella varustettua pyrex-lasikulhoa. Riisin tilavuus kaksinkertaistuu valmistuksen aikana. Laita uunilautaselle. Valmista kannella peitettynä. Kun valmistusaika on kulunut umpeen, hämmennä ennen seisotusta ja lisää suola, yrtit ja voi. Huomaa: riisi ei välttämättä ole imenyt kaikkea vettä itseensä ennen valmistusajan päättymistä.

Pasta Käytä isoa pyrex-lasikulhoa. Lisää kiehuva vesi, hyppysellinen suolaa ja hämmennä hyvin. Valmista peittämättä. Hämmennä ajoittain valmistuksen aikana ja sen jälkeen. Peitä seisotuksen ajaksi ja valuta perusteellisesti sen jälkeen.

Ruoka	Annos (g)	Teho (W)	Aika (minuuttia)	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Valkoinen riisi (esikypsennetty)	250 375	900	16-17 18-19	5	Lisää 500 ml kylmää vettä. Lisää 750 ml kylmää vettä
Ruskea riisi (esikypsennetty)	250 375	900	21-22 23-24	5	Lisää 500 ml kylmää vettä. Lisää 750 ml kylmää vettä
Sekariisi (riisi ja villiriisi)	250	900	16-18	5	Lisää 500 ml kylmää vettä.
Sekamaissi (riisi ja maissinjyvät)	250	900	18-19	5	Lisää 400 ml kylmää vettä.
Pasta	250	900	10-12	5	Lisää 1000 ml kuumaa vettä.

Uudelleenlämmitys

Ruoan uudelleenlämmitys mikroaaltouunissa kestää murto-osan siitä kuin perinteisellä liedellä yleensä. Käytä uudelleenlämmityksessä seuraavan taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja. Kaavion ajat koskevat huoneenlämpöisiä nesteitä, joiden lämpötila on +18 ~ +20 °C sekä jäähdytettyä ruokaa, jonka lämpötila on +5 ~ +7 °C.

Sijoitus ja peittäminen

Vältä isojen kappaleiden, kuten paistipalojen uudelleenlämmitystä, sillä niillä on taipumusta ylikypsyä ja kuivua ennen kuin niiden keskusta on ehtinyt kuumeta. Pienten palojen uudelleenlämmitys onnistuu helpommin.

Tehotasot ja hämmennys

Jotkin ruoat voidaan lämmittää uudelleen teholla 900 W, kun taas toisten kohdalla lämmitystehon tulisi olla 750 W, 600 W, 450 W tai jopa 300 W. Katso viitteenä olevaa taulukkoa. Yleisesti ottaen ruoan uudelleenlämmityksessä suositellaan käytettävän matalaa tehotasoa, jos ruoka on hienoa, jos se on määrältään huomattava tai jos se todennäköisesti kuumenee hyvin nopeasti (esimerkiksi lihapiirakat).
Parhaan tuloksen saavuttamiseksi ruokaa tulee kuumennuksen aikana hämmentää hyvin tai kääntää. Jos mahdollista, hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.
Ole erityinen varovainen nesteitä ja vauvanruokia lämmittäessäsi. Nesteiden räjähtävän kiehumisen ja mahdollisen itsesi polttamisen välttämiseksi hämmennä ne ennen kuumennusta, kuumennuksen aikana ja sen jälkeen. Pidä ne mikroaaltouunissa seisotuksen ajan. Suosittelemme muovilusikan tai lasitikun laittamista nesteisiin. Vältä ruoan ylikuumennusta (ja samalla pilaamista).
On parempi aliarvioida valmistusaika ja pidentää kuumennusaikaa tarvittaessa.

Kuumennus- ja seisotusajat

Kun lämmität ruokaa uudelleen ensimmäistä kertaa, on hyödyllistä kirjata aika ylös tulevaa käyttöä varten.
Varmista aina, että uudelleenlämmitetty ruoka on kauttaaltaan tulikuumaa.
Anna ruoan seistä hetken uudelleenlämmityksen jälkeen, jotta sen lämpötila pääsee tasaantumaan.
Suositeltu seisotusaika uudelleenlämmityksen jälkeen on 2-4 minuuttia, jollei kaaviossa toisin mainita.
Noudata erityistä huomiota nesteitä ja vauvanruokia lämmittäessäsi. Katso myös turvaohjeita käsittelevää kappaletta.

Nesteiden uudelleenlämmitys

Anna ruoan aina seistä ainakin 20 sekuntia uunin virran katkaisemisen jälkeen, jotta lämpötila pääsee tasaantumaan. Hämmennä ruokaa tarvittaessa lämmityksen aikana ja AINA lämmityksen jälkeen. Räjähtävän kiehumisen ja mahdollisen itsesi polttamisen välttämiseksi laita lusikka tai lasitikku juomaan ja hämmennä ennen kuumennusta, kuumennuksen aikana ja sen jälkeen.

Vauvanruoan uudelleenlämmitys

Vauvanruoka Kaada syvälle keramiikkalautaselle. peitä muovikuvulla ja hämmennä hyvin uudelleenlämmityksen jälkeen! Anna ruoan seistä 2-3 minuuttia ennen tarjoilua. Hämmennä uudestaan ja tarkista lämpötila. Suositeltu tarjoilulämpötila on 30-40 °C.

Vauvanmaito Kaada maito steriloituun lasipulloon. Lämmitä peittämättä. Älä koskaan lämmitä tuttipulloa tutin kanssa, koska pullo voi ylikuumetessaan räjähtää. Ravista hyvin ennen seisotusta ja vielä kerran ennen tarjoilua! Tarkista vauvanruoan tai maidon lämpötila huolellisesti aina ennen sen antamista vauvalle. Suositeltu tarjoilulämpötila on noin 37 °C.

Huomaa Palovammojen välttämiseksi vauvanruoka tulee tarkistaa erityisen huolellisesti ennen tarjoilua. Käytä uudelleenlämmityksessä seuraavan taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Nesteiden ja ruoan uudelleenlämmitys

Käytä uudelleenlämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja. Kaiken pakastetun ruoan sulatuksessa tulee käyttää sulatustehoa (180 W). Käytä keraamista alustaa, uunitaso1.

Ruoka	Annos	Teho (W)	Aika (minuuttia)	Seisotus-aika (minuuttia)	Ohjeet
Juomat (kahvi, tee ja vesi)	250 ml (1 muki) 500 ml (2 mukia)	900	1½-2 3-3½	1-2	Kaada mukeihin ja kuumenna peittämättä: 1 kuppi keskellä, 2 kuppia vierekkäin. Pidä mikroaaltouunissa seisotuksen ajan ja hämmennä hyvin.
Keitto (jäähdytetty)	250 g 450 g	900	2½-3½ 3½-4½	2-3	Kaada syvälle keramiikkalautaselle tai -kulhoon. peitä muovikuvulla ja hämmennä hyvin uudelleenlämmityksen jälkeen. Hämmennä vielä kerran ennen tarjoilua.
Muhennos (jäähdytetty)	450 g	600	5½-6½	2-3	Laita muhennos syvälle keramiikkalautaselle, peitä muovikuvulla ja hämmennä ajoittain uudelleenkuumennuksen aikana sekä vielä kerran ennen seisotusta ja tarjoilua.
Pastaa kastikkeen kera (jäähdytetty)	350 g	750	4-5	3	Laita pasta (esim. spagetti tai nauhamakaroni) matalalle keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla. Hämmennä ennen tarjoilua.
Täytettyä pastaa kastikkeen kera (jäähdytetty)	350 g	750	4½-5½	3	Laita täytetty pasta (esim. ravioli ja tortellini) syvälle keramiikkalautaselle, peitä muovikuvulla ja hämmennä ajoittain uudelleenkuumennuksen aikana sekä vielä kerran ennen seisotusta ja tarjoilua.
Ruoka-annos (jäähdytetty)	350 g	600	4½-5½	3	Laita 2-3 jäähdytetystä osasta koostuva ruoka-annos keramiikkalautaselle. Peitä mikroaaltouunikäyttöön soveltuvalla kelmulla.

Vauvanruoan ja maidon uudelleenlämmitys

Käytä uudelleenlämmityksessä tämän taulukon ohjeellisia tehotasoja ja aikoja.

Ruoka	Annos	Teho (W)	Kello	Seisotusaika (minuuttia)	Ohjeet
Vauvanruoka (vihanneksia ja lihaa)	190 g	600	30 sekuntia	2-3	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuutin ajan. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Vauvanpuuro (viljanjyviä, maitoa ja hedelmiä)	190 g	600	20 sekuntia	2-3	Kaada syvälle keramiikkalautaselle. Valmista kannella peitettynä. Hämmennä valmistuksen jälkeen. Anna seistä 2-3 minuutin ajan. Hämmennä hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.
Vauvanmaito	100 ml 200 ml	300	20-30 sekuntia 50-60 sekuntia	2-3	Hämmennä tai ravista hyvin ja kaada steriloituun lasipulloon. Laita uunilautasen keskelle. Valmista peittämättä. Ravista hyvin ja anna seistä ainakin kolmen minuutin ajan. Ravista hyvin ennen tarjoilua ja tarkista lämpötila huolellisesti.

Sulatus

- Mikroaallot soveltuvat erinomaisesti jäähdytetyn ruoan sulattamiseen, sillä ne sulattavat jäähdytetyn ruoan lyhyessä ajassa hellästi. Tästä voi olla paljon hyötyä yllättävien vieraiden varalta.
- Jäähdytetty siipikarja tulee sulattaa täysin ennen valmistamista. Poista metalliset sulkijat ja pakkaus kokonaan, jotta sulanut neste pääsee valumaan pois.
- Laita sulanut ruoka kannettomaan astiaan. Käännä valmistuksen puolessavälissä, valuta neste pois ja poista mahdolliset sisälmykset niin pian kuin mahdollista.
- Tarkista ruoka ajoittain ja varmista, että se ei tunnu lämpimältä. Jos jäähtyneen ruoan pienikokoiset ja ohuet osat alkavat lämmetä, ne voidaan suojata pienillä alumiinifolion kappaleilla sulatuksen ajaksi.
- Jos siipikarjan ulkopinta alkaa lämmetä, keskeytä sulatus ja anna sen seistä 20 minuuttia ennen sulatuksen jatkamista.
- Anna kalan, lihan ja siipikarjan seistä sulatuksen lopuksi. Täydelliseen sulattamiseen tarvittava seisotusaika riippuu sulatettavasta määrästä.

Vihje

- Sulata suurikokoiset, kiinteät palat aina sulatusohjelmalla. Ruoka sulaa hitaasti ja tasaisesti, eikä ulkopinta pääse kuivumaan, kun keskiosa on vielä jäinen.
- Sulatusta voi nopeuttaa pienimällä ruoka hetken sulamisen jälkeen pienemmiksi paloiksi.
- Kun sulatat lihaa ja kiinteää ruokaa, pidä muutama tauko sulatuksessa.
- Kun sulatettava kohde on muodoltaan epäsäännöllinen, voit sulatuksen puolivälissä peittää tai kääriä ohuet osat alumiinifoliolla.
- Kun pakastat ruokia, voit helpottaa mikroaalloilla tapahtuvaa sulatusta, jos et käytä alumiinifoliota tai -astioita ja pakastat matalia annoksia.

Kun sulatat pakastettua ruokaa, jonka lämpötila on noin -18 ~ -20 °C, käytä seuraavan taulukon ohjeellisia arvoja.
Kaiken pakastetun ruoan sulatuksessa tulee käyttää sulatustehoa (180 W).

Ruoka	Annos	Aika (minuuttia)	Seisotus-aika (minuuttia)	Ohjeet
Liha				
Jauhettu naudanliha	250 g 500 g	4-6 9-11	15-30	Laita liha uunilautaselle keraamisella tai lasisella alustalla. Suojaa ohuet reunat alumiinifoliolla.
Sianliha-pihvit	250 g	7-8		Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
Siipikarja				
Paloiteltu kana	500 g (2 kpl)	12-14	15-60	Asettele kananpalat ihopuoli alaspäin, kokonainen kana rintapuoli alaspäin keraamiselle tai lasiselle alustalle uunilautaselle. Suojaa ohuet osat, kuten siivet ja päät alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
Kokonainen kana	1200 g	28-32		
Kala				
Kalafileet	200 g	6-7	10-25	Laita pakastettu kala keraamisen tai lasisen alustan keskelle uunilautaselle.
Kokonainen kala	400 g	11-13		ja asettele se siten, että ohuet palat ovat paksujen palojen alla. Suojaa fileiden kapea pää ja kokonaisen kalan pyrstö alumiinifoliolla. Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen!
Hedelmä				
Marjat	300 g	6-7	5-10	Levitä hedelmät matalalle ja pyöreälle lasiastialle (halkaisijaltaan suurelle).
Leipä				
Sämpylät (kukin n. 50 g)	2 kpl 4 kpl	1-1½ 2½-3	5-20	Asettele sämpylät ympyrän muotoon tai leipä vaakasuoraan talouspaperille keraamiselle tasolle.
Paahtoleipä/ voileipä	250 g	4-4½		Käännä ne sulatuksen puolenvälin jälkeen.
Saksalainen leipä (vehnä- ja ruisjauhoista valmistettu)	500 g	7-9		

Nopea ja helppo

Voin sulatus

Laita 50 g voita pieneen, mutta syvään lasiastiaan.
Peitä muovikuvulla ja.
Lämmitä 900 W teholla 30-40 sekunnin ajan, kunnes voi sulaa.

Suklaan sulatus

Laita 100 g suklaata pieneen, mutta syvään lasiastiaan.
Lämmitä 450 W teholla 3-5 minuutin ajan, kunnes suklaa sulaa.
Hämmennä sulatuksen aikana kerran tai kaksi kertaa. Käytä pannulappuja, kun otat ruskistuslautasen uunista!

Kiteytyneen hunajan sulatus

Laita 20 g kiteytynyttä hunajaa pieneen, mutta syvään lasiastiaan.
Lämmitä 300 W teholla 20-30 sekunnin ajan, kunnes hunaja sulaa.

Liivatteen sulatus

Liota kuivat liivatelehdet (10 g) 5 minuutin ajan kylmässä vedessä.
Laita valutettu liivate pieneen pyrex-lasikulhoon.
Lämmitä 300 W teholla yhden minuutin ajan.
Hämmennä sulatuksen jälkeen.

Kuorrutuksen ja sokerikuorrutuksen valmistus (kakkuja varten)

Sekoita pikakuorrutus (noin 14 g) 40 g sokerin ja 250 ml kylmän veden kanssa.
Valmista peittämättä pyrex-lasikulhossa 900 W teholla 3½-4½ minuutin ajan, kunnes kuorrutus tai sokerikuorrutus on läpikuultavaa.
Hämmennä valmistuksen aikana kaksi kertaa.

Hillon valmistus

Laita 600 g hedelmiä (esimerkiksi sekamarjoja) sopivan kokoiseen, kannella varustettuun pyrex-lasikulhoon.
Lisää 300 g säilöntäsokeria ja hämmennä hyvin.
Valmista peitettynä 900 W teholla 10-12 minuutin ajan.
Hämmennä muutaman kerran valmistuksen aikana.
Kaada välittömästi kierrekannella varustettuihin hillopurkkeihin.
Paina kantta 5 minuutin ajan.

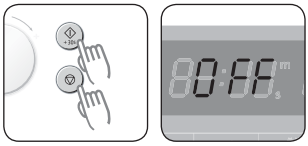
Vanukkaan valmistus

Sekoita vanukasjauhe sokerin ja maidon (500 ml) kanssa valmistajan ohjeiden mukaisesti ja hämmennä hyvin.
Käytä sopivaa kannella varustettua pyrex-lasikulhoa.
Valmista peitettynä 900 W teholla 6½-7½ minuutin ajan.
Hämmennä muutaman kerran valmistuksen aikana hyvin.

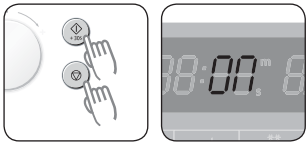
ÄÄNIMERKIN MYKISTÄMINEN

Uuni antaa äänimerkin, kun valmistus on loppunut, ja “End” (Loppu) vilkkuu näytössä 4 kertaa.

1. Mykistä äänimerkki painamalla samanaikaisesti **PYSÄYTYS**- ja **KÄYNNISTYS**-näppäimiä sekunnin ajan. Näyttöön tulee teksti ‘OFF’ (POIS).



2. Ota äänimerkki takaisin käyttöön painamalla samanaikaisesti **PYSÄYTYS**- ja **KÄYNNISTYS**-näppäimiä sekunnin ajan. Näyttöön tulee teksti ‘ON’ (PÄÄLLÄ).

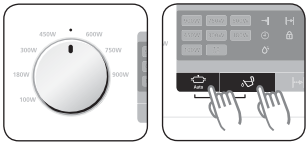


LAPSILUKKO

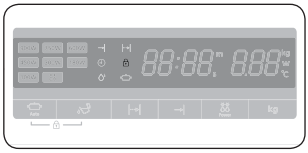
Uunin lapsilukon avulla voit lukita ohjaustaulun niin, ettei sitä voi käyttää vahingossa.

Uunin lukitseminen

1. Paina **AUTO (AUTOMAATTINEN)**- ja **HÖYRYPUHDISTUS**-näppäimiä samanaikaisesti ja pidä niitä painettuina 3 sekuntia.

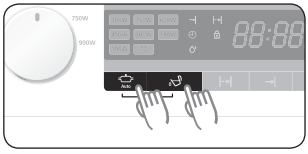


2. Lukkomerkki ilmestyy näytölle ilmaisemaan, että kaikki uunin toiminnot on lukittu.

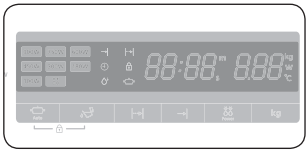


Uunin lukituksen avaaminen

1. Paina **AUTO (AUTOMAATTINEN)**- ja **HÖYRYPUHDISTUS**-näppäimiä samanaikaisesti ja pidä niitä painettuina 3 sekuntia.



2. Lukkomerkki poistuu näytöstä ilmaisten, että toimintojen lukitukset on avattu.



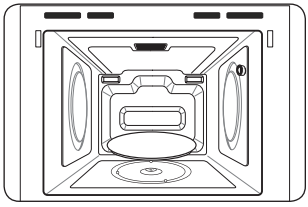
HÖYRYPUHDISTUSTOIMINNON KÄYTTÄMINEN

Vesipuhdistusjärjestelmän tuottama höyry kastelee uunin sisäpinnan. Mikroaaltounin sisäpinta on helppo puhdistaa vesipuhdistustoiminnon jälkeen.

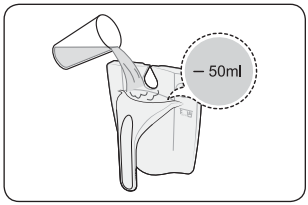
Tärkeää:

- Käytä tätä toimintoa vain, kun mikroaaltouuni on viilentynyt täysin huoneenlämpöiseksi.
- ÄLÄ käytä tislattua vettä.
- ÄLÄ käytä mikroaaltouunin puhdistamiseen höyrysuihku- tai painepesulaitteita.

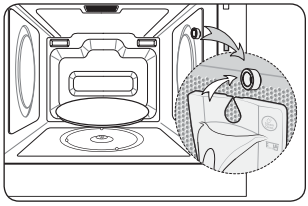
1. Avaa uunin luukku.



2. Täytä vesikulho vedellä kulhon ulkopuolella olevaan merkkiviivaan asti.
(Viiva on noin 30 ml kohdalla.)

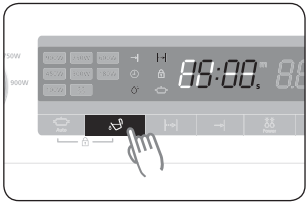


3. Aseta vesikulho uunin oikealla sisäseinällä olevaan ylempään vesikulhon pidikkeeseen.

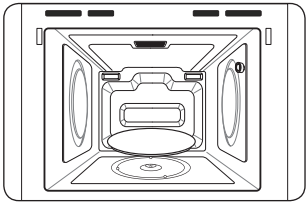


4. Sulje uunin luukku.

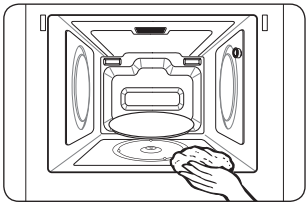
5. Paina **Höyrypuhdistus**-näppäintä. Vesi on sameaa höyrypuhdistuksen aikana. Tämä ei ole vika, vaikka höyry peittää uunin sisällä olevan valon.



6. Avaa uunin luukku.



7. Puhdista uunin sisäosa kuivalla astiapyyhkeellä. Irrota uunilautanen ja ritilä käyttämällä talouspaperia.



VAROITUS
- Vain vesikulhoa voidaan käyttää "höyrypuhdistus"-tilassa.
- Poista vesikulho valmistettaessa kiinteää ruokaa, sillä muussa tapauksessa kulho vaurioituu ja aiheuttaa tulipalon mikroaaltouunissa.

MIKROAALTOUUNIN PUHDISTAMINEN

Puhdista uuni säännöllisesti, jotta rasva ja ruoanjätteet eivät pääse kertymään. Puhdista erityisesti sisä- ja ulkopinnat, luukku ja luukun tiivisteet.

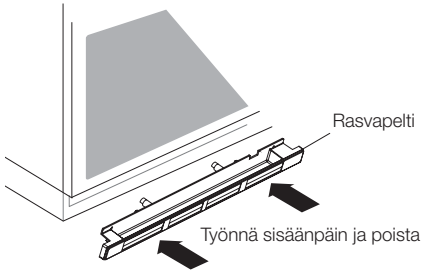
1) Puhdista laitteen ulkopinnat pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa.
2) Poista sisäpinnoissa olevat läiskät tai tahrat saippuaveteen kostutetulla liinalla. Huuhtele ja kuivaa.
3) Jos haluat poistaa kovettuneita ruoanjätteitä tai hajuja, laita kupillinen laimennettua sitruunamehua tyhjän uunin pohjalle ja käytä mikroaaltouunia maksimiteholla kymmenen minuutin ajan.
4) Pese sisäpuoli.

Tärkeää

- ÄLÄ läikytä vettä tuuletusaukkoihin.
- ÄLÄ KOSKAAN käytä hankausaineita tai kemiallisia liuottimia.
- Varmista AINA, että luukun tiivisteet ovat puhtaat, jotta luukku sulkeutuu kunnolla.

RASVAPELLIN POISTAMINEN

Tyhjennä rasvapelti säännöllisin väliajoin. Työnnä rasvapeltiä sisäänpäin niin pitkälle, että kuulet napsahduksen ja poista pelti lukitusasennosta.



MIKROAALTOUUNIN SÄILYTTÄMINEN JA KORJAAMINEN

Vain pätevä huoltohenkilöstö saa huoltaa laitetta.
Jos uuni tarvitsee huoltoa, irrota virtajohto pistorasiasta ja ota yhteyttä SAMSUNGin asiakaspalveluun.
Kun soitat, pidä seuraavat tiedot saatavilla:

- Malli- ja sarjanumero (löytyvät luukun sisäpuolelta)
- Takuutiedot
- Selkeä kuvaus ongelmasta

Jos uuni pitää varastoida tilapäisesti, valitse puhdas ja kuiva tila, sillä pöly ja kosteus voivat aiheuttaa vahinkoja.

ongelmatilanteet

Jos mikroaaltouunin käytössä on ongelmia, koeta alla annettuja ratkaisuja. Ratkaisut saattavat säästää aikaa ja niiden avulla voidaan välttää huoltokäyntejä.

Ruoka ei kypsy.

- Varmista, että ajastin on asetettu oikein ja KÄYNNISTYS-näppäintä on painettu.
- Sulje uunin luukku hyvin.
- Varmista, että sulake ei ole palanut tai suojakytkin lauennut.

Ruoka on ylikypsää tai raakaa.

- Varmista, että on käytetty oikeaa valmistusaikaa.
- Varmista, että on käytetty oikeaa tehotasoa.

Uunin sisällä kipinöi ja räsähtelee (näkyy valokaari).

- Varmista, että käytössä on asianmukainen valmistusastia, jossa ei ole metallikoristeluja.
- Varmista, että uuniin ei ole jäänyt haarukoita tai muita metallisia keittiövälineitä.
- Jos käytät alumiinifoliota, varmista, ettei se ole liian lähellä sisäseinämiä.

Mikroaaltouuni häiritsee radio- tai televisiolähetystä.

- Televisio- tai radiolähetyksissä saattaa esiintyä lieviä häiriöitä uunin käytön aikana. Ongelma vähenee, kun sijoitat uunin kauemmaksi televisioista, radioista ja antenneista.

Sähkökatko nollaa näytön.

- Irrota virtajohto seinästä ja kytke se uudestaan. Aseta kellonaika uudestaan.

Kosteuden tiivistyminen uunin sisällä.

- Tämä on normaali ilmiö. Kuivaa valmistuksen jälkeen.

Tuuletin jatkaa toimintaansa vielä uunin sammuttamisen jälkeen.

- Tämä on normaali ilmiö. Tuuletin saattaa jatkaa toimintaansa enimmillään kolme minuuttia uunin sammuttamisen jälkeen.

Ilmavirtaus luukun ja laitteen ulkokuoren ympärillä.

- Tämä on normaali ilmiö.

Lievä lämmön heijastuminen luukun ja laitteen ulkokuoren ympärillä.

- Tämä on normaali ilmiö.

Höyryn ulosvirtaus luukun ympärillä tai ilmanpoistoaukoista.

- Tämä on normaali ilmiö.

Uunin käytön aikana kuuluu naksuvia ääniä, etenkin sulatuksen aikana.

- Tämä on normaali ilmiö.

tekniset tiedot

Malli		FW313T002
Virtalähde		230 V ~ 50 Hz
Tehonkulutus		1500 W
Lähtöteho		100 W / 900 W (IEC-705)
Käyttötaajuus		2450 MHz
Magnetroni		OM75P(20)
Jäähdytysmenetelmä		Jäähdyttävä tuuletinmoottori
Mitat (L x K x S)	Ulkomitat	595 x 460 x 460 mm
	Sisämitat, netto	402 x 227 x 390 mm
Tilavuus, netto		36 litraa
Paino	Netto	n. 25,2 kg
	Kuljetuspaino	n. 28,2 kg

Finland

Tuotteen turvallinen hävittäminen (elektroniikka ja sähkölaitteet)

Oheinen merkintä tuotteessa, lisävarusteissa tai käyttöohjeessa merkitsee, että tuotetta tai lisävarusteina toimitettavia sähkölaitteita (esim. laturia, kuulokkeita tai USB kaapelia) ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana niiden käyttöiän päätyttyä. Virheellisestä jätteenkäsittelystä ympäristölle ja terveydelle aiheutuvien haittojen välttämiseksi tuote ja lisävarusteet on eroteltava muusta jätteestä ja kierrätettävä kestävän kehityksen mukaista uusiokäyttöä varten.

Kotikäyttäjät saavat lisätietoja tuotteen ja lisävarusteiden turvallisesta kierrätyksestä ottamalla yhteyttä tuotteen myyneeseen jälleenmyyjään tai paikalliseen ympäristöviranomaiseen.

Yrityskäyttäjien tulee ottaa yhteyttä tavarantoimittajaan ja selvittää hankintasopimuksen ehdot. Tuotetta tai sen lisävarusteita ei saa hävittää muun kaupallisen jätteen seassa.

huom.

SAMSUNG ELECTRONICS

KYSYMYKSIA TAI KOMMENTTEJA

MAA	SOITA	TAI KAY VERKKOSIVUILLAMME
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0,14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)

Koodinumero: DE68-03737G